

Sommerrollen mit Erdnuss- und Sweet Chili Sauce

Constantin Krause, Nils Sommer

Sommerrollen:

Gemüse nach Wahl:
2 mittelgroße Karotten
1 Knolle rote Beete
1/3 Gurke
1 Paprika
Lauchzwiebeln
...

Reispapier
1 Pack. Räuchertofu
Gartenkresse
Radischensprossen
Thaibasilikum
Minze
Koriander / Petersilie
4 EL Sojasauce
2 EL Ahornsirup

Erdnussauce:

1 Knoblauchzehe
7g Ingwer
35 ml Kokosmilch
1/2 Limette
25 ml Wasser
1 EL Ahornsirup
3 EL Erdnussmus (Crunchy)
1 EL Sojasauce

Sweet Chili Sauce:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1-2 Chilischoten
1/2 Limette
50g Zucker
1 EL Ahornsirup
80 ml Wasser
20 ml Essig
1 EL Sojasauce
2 TL Speisestärke

1. Zuerst den Tofu in Streifen schneiden und auf einem flachen Teller verteilen. Für die Marinade 4 EL Sojasauce mit 2 EL Ahornsirup vermengen und über die Tofustreifen gießen. Alles nochmal vermengen, sodass der Tofu überall einmariniert ist.
2. Für die Erdnussauce Knoblauch und Ingwer fein reiben. In eine Schüssel geben und mit Sojasauce, Erdnussmus, Ahornsirup, Kokosmilch, Saft einer halben Limette und Wasser gründlich verrühren.
3. Für die Sweet Chili Sauce Chilischoten und Knoblauch fein hacken und beiseite stellen. Die Zwiebel fein würfeln und mit wenig Öl im Topf glasig anschwitzen. Zutaten bis auf die Speisestärke zu den Zwiebeln in den Topf geben. Alles kurz aufkochen lassen. 2 TL Speisestärke in wenig kaltem Wasser auflösen und in die kochende Sauce geben. Gut umrühren und den Topf vom Herd nehmen.
4. Für den Inhalt der Rollen das Gemüse putzen und in feine Streifen schneiden, die Länge sollte in etwa 2/3 den Durchmessers des Reispapieres haben. Sprossen, Kresse und Kräuter waschen und ggf. die Blätter abzupfen.
5. In einer Pfanne Öl zum Braten erhitzen. Die Tofustreifen aus der Marinade nehmen und von allen Seiten in der Pfanne anbraten. Anschließend mit der Marinade ablöschen und einkochen lassen.
6. Eine große Schüssel oder einen tiefen Teller mit lauwarmem Wasser füllen und ein Brett mit nassem Handtuch bereit legen. Die Reispapierblätter einzeln im Wasser einweichen, bis sie elastisch sind und anschließend auf das Brett legen.
7. Tofu, Gemüsestreifen und Kräuter so auf das eingeweichte Reispapier legen, dass die Streifen oben leicht über den Rand hinausgucken. Eine Seite der Sommerrolle einschlagen, danach unten einschlagen und anschließend die andere Seite einschlagen. Die Rollen sollten etwa wie eine Eistüte aussehen.
8. Sommerrollen mit Erdnuss- und Sweet Chili Sauce servieren.

Noch Benötigt:

1 Pfanne, 1 Kochtopf, Herd mit zwei Platten